

# Menu St Valentin



*Mise en Bouche :*

*Cochon Fermier cuisson lente, Pain Viennois légèrement Toasté, crème de Raifort*



*Huîtres creuses numéro 2 de Beauvoir Sur Mer Marinées, Fine Gelée de Gingembre,  
Foie Gras de canard Mi cuit, Graines de pavot et Mangue Fraîche*



*Bar et Langoustine Royale Rôtie, Tombée de Topinambours,  
Mousseuse de Vanille bourbon, craquant noisette Torréfiées*



*Pièce de Veau dans le Filet Farci aux Morilles, crème de Riesling,  
Flan d'aïls doux et légumes d'hiver*



*Déclinaison autour des chèvres du Bocain,  
Tartine 6 céréales au beurre Grand Fermage et noix concassées*



*Douceur des amoureux*



*Menu à 74 euros*